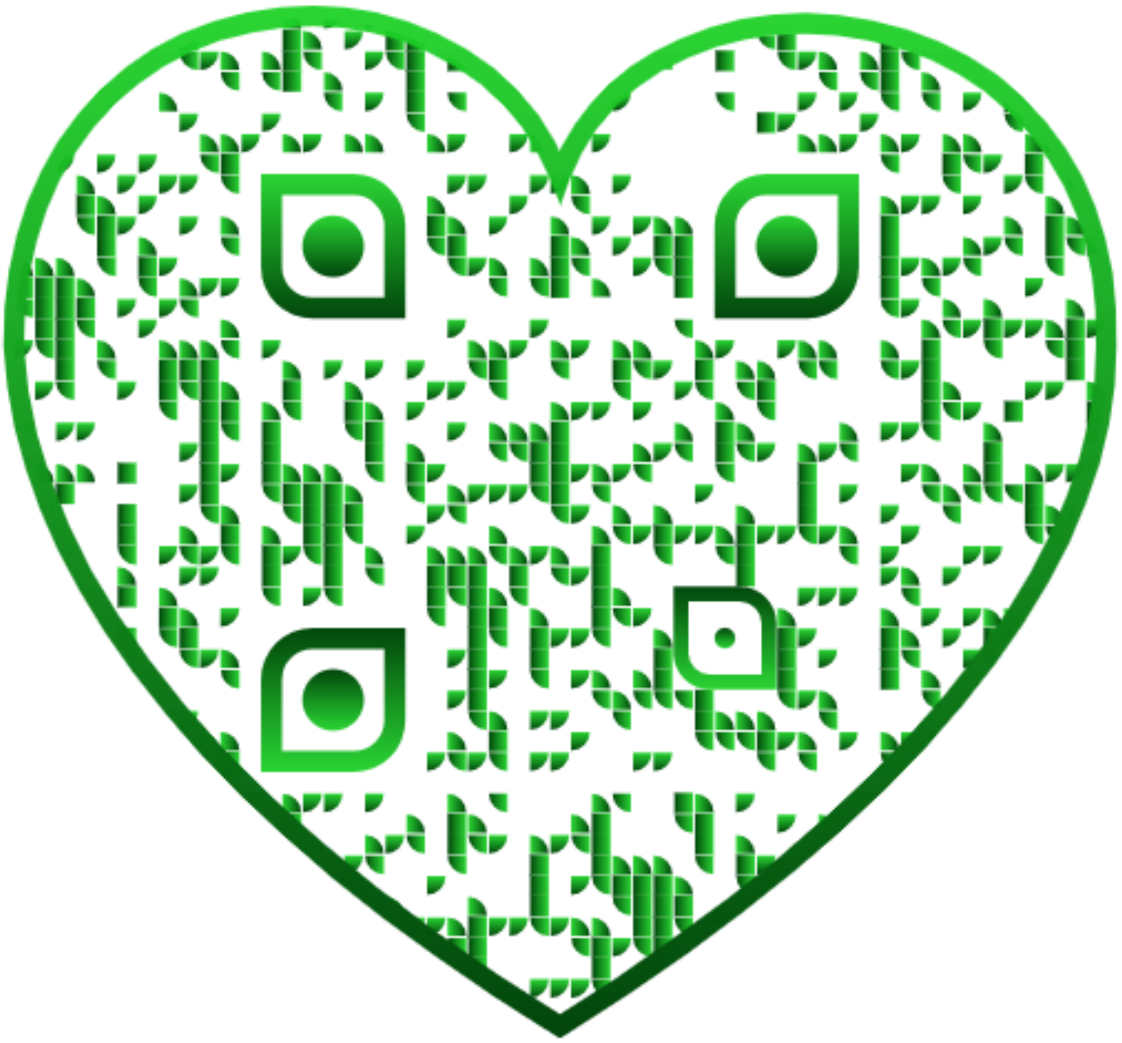
COOKING Time

100 recettes de nos Terroirs

ARTÉMIS Éditions



Ouvrage collectif créé par Losange
Avec la collaboration de Patrick André, Guillaume Mourton,
Samuel Butler, Luc Verney-Carron

Toutes les photos sont de P. André/Nature.

Direction éditoriale : Hervé Chaumeton
Suivi éditorial : Sophie Jutier
PAO : Francis Rossignol, Isabelle Véret
Photogravure : Lionel Lisay

© 2011 Losange
© 2011 Éditions Artémis pour la présente édition

ISBN : 978-2-8160-0127-3
N° d'éditeur : 8160
Dépôt légal : juin 2011

Achevé d'imprimer : mai 2011
Imprimé en Chine par Toppan Leefung

100 recettes de nos Terroirs

ARTÉMIS
ÉDITIONS

Artichauts *à la barigoule*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 8 petits artichauts violets
- 150 g de champignons de Paris
- 100 g de poitrine fumée
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 5 c. à s. d'huile
- 1 bouquet de persil
- Le jus d'1 citron
- 15 cl de vin blanc
- Sel, poivre

1. Cassez les queues des artichauts, lavez-les, puis coupez-les en quatre. Plongez-les dans l'eau bouillante additionnée de la moitié du jus de citron pendant 5 min.

2. Lavez et émincez les champignons. Coupez en petits dés la poitrine fumée. Pelez et hachez les échalotes et l'ail. Épluchez et coupez les carottes en petits dés.

3. Dans une casserole, faites revenir dans l'huile d'olive la poitrine fumée, l'échalote, l'ail et les carottes. Ajoutez les artichauts et le vin blanc, assaisonnez et laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 40 min.

Artichauts farcis *au brocciu*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 35 min

- 8 artichauts
- 1/2 brocciu
- 2 tranches de jambon corse
- 1 tranche de petit salé
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon émincé
- 10 d de vin blanc corse
- 1 poignée de persil
- 1/2 boîte de tomates concassées
- 1 filet d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- Sel, poivre

1. Ôtez les premières feuilles des artichauts et coupez les autres à ras du cœur. Arrachez les feuilles restantes et retirez le foin. Faites le tour de l'artichaut avec un couteau pour ne récupérer que le cœur. Mettez les cœurs dans de l'eau bouillante salée citronnée pendant 5 min et égouttez-les.

2. Coupez le jambon et le petit salé en dés. Triez, lavez et hachez le persil. Pelez et hachez la gousse d'ail. Pelez et émincez l'oignon. Battez l'œuf, ajoutez le jambon, le persil haché, le brocciu et assaisonnez le tout.

3. Faites revenir les dés de petit salé et l'oignon à l'huile d'olive, puis ajoutez l'ail et les tomates. Assaisonnez, versez le vin et laissez bouillir 5 min.

4. Remplissez les cœurs d'artichauts de la farce au brocciu et posez-les dans la sauce. Couvrez et laissez cuire 25 min à petit feu.

Petits artichauts crus *au sel de Guérande*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 4 petits artichauts
- Le jus d'un demi-citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de sel de Guérande

1. Coupez les artichauts en quartier et citronnez-les.

2. Versez l'huile d'olive par-dessus et saupoudrez de sel de Guérande.

3. Dégustez en ne croquant que le cœur de l'artichaut.

Carottes Vichy

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 45 min

- 1 kg de carottes
- 50 g de beurre
- 1 c. à s. de sucre
- 1 c. à s. de persil ciselé
- Sel, poivre

1. Grattez et rincez les carottes. Coupez-les en rondelles fines.

2. Déposez-les dans une casserole avec le beurre, 50 cl d'eau salée et le sucre. Couvrez et laissez cuire sur feu très doux, jusqu'à évaporation presque complète de l'eau (environ 35 à 45 min, selon la qualité des légumes).

3. Versez les carottes Vichy dans un plat. Poivrez légèrement et saupoudrez de persil ciselé.

Gratin de blettes *au brousse*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 45 min

- 150 g de brousse
- 1 botte de blettes
- 6 tomates
- 1 petit bouquet de menthe
- 150 g de parmesan
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Séparez les feuilles des côtes de blettes. Hachez grossièrement les feuilles et coupez les côtes en petits tronçons. Cuisez les côtes à la vapeur pendant 10 min. Faites revenir les feuilles dans l'huile d'olive pendant 5 min, puis ajoutez la menthe hachée.

2. Incisez la peau des tomates en croix puis plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes. Passez-les sous l'eau froide, pelez-les et coupez-les en deux. Ôtez les pépins, puis détaillez la chair en dés. Mélangez la moitié des tomates avec les feuilles de blettes et l'autre moitié avec les côtes.

3. Dans un plat à gratin, déposez une couche de feuilles de blettes, assaisonnez, puis une couche de brousse et une couche de côtes, et saupoudrez de parmesan râpé. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 30 min.

Endives *au jambon*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

- 4 belles endives
- 4 tranches de jambon
- 50 cl de lait
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 1 pincée de muscade
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

1. Ôtez le pied des endives. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau à mi-hauteur et une noix de beurre. Assaisonnez, couvrez et laissez cuire 30-40 min environ. Égouttez-les et pressez-les un peu.

2. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine. Mélangez bien au fouet, puis versez le lait froid en fouettant toujours. Ajoutez sel, poivre et muscade. Faites bouillir la béchamel en mélangeant bien, puis laissez-la refroidir.

3. Entourez chaque endive d'une tranche de jambon et posez-les sur un plat beurré. Nappez-les de béchamel. Enfournez à 190 °C (th. 6-7) pendant 15 min environ.

Farci *poitevin*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 30 min

- 150 g de feuilles d'épinards
- 200 g de feuilles de chou
- 50 g de feuilles d'oseille
- 150 g de vert de blette
- 1 oignon
- 150 g de fromage blanc
- 60 g de farine tamisée
- 10 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 1 noix de beurre
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

1. Ôtez les côtes des feuilles d'épinards, de chou et d'oseille, puis lavez-les rapidement, de même que le vert de blette. Séchez-les et hachez-les. Pelez et émincez l'oignon. Ciselez la ciboulette. Battez les œufs.

2. Dans un saladier, mélangez la farine avec le fromage blanc, puis ajoutez la crème, les œufs battus, la ciboulette et l'oignon. Assaisonnez et mélangez bien. Ajoutez les légumes hachés, mélangez.

3. Beurrez un moule et versez-y la préparation. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pendant 30 min. Servez sans attendre.

◀ Farci poitevin

Gnocchi *à la niçoise*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

- 600 g de gnocchi
- 45 g de beurre
- 45 g de farine
- 50 cl de lait
- 25 cl de coulis de tomates
- 30 g de parmesan râpé
- Sel, poivre

1. Plongez les gnocchis 2 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et placez-les dans un plat allant au four.

2. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine. Mélangez bien et ajoutez le lait et le coulis de tomates. Fouettez jusqu'à ébullition.

3. Ôtez la casserole du feu, assaisonnez et versez la béchamel sur les gnocchi. Saupoudrez le plat de parmesan et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 10 min.

Gratin *dauphinois*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h 30

- 1 kg de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de lait
- 50 cl de crème
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

1. Pelez et hachez l'ail. Faites bouillir le lait et la crème avec l'ail et la muscade, puis assaisonnez.

2. Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en fines rondelles. Beurrez un plat creux et disposez les pommes de terre en étage.

3. Versez le mélange lait-crème dans le plat et enfournez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 1 h 30. Vérifiez la cuisson en piquant le gratin, qui doit être fondant, et dégustez.

Gratin dauphinois ▶

Flammenküche

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

- 1 pâte à pizza
- 2 oignons
- 100 g de lardons
- 100 g de fromage blanc
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à s. de farine
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Épluchez et émincez les oignons le plus finement possible, puis faites-les revenir à feu doux dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Faites dorer les lardons à sec dans une poêle sur feu vif.

2. Dans un saladier, mélanger la crème et le fromage blanc, puis ajoutez l'huile et la farine. Assaisonnez.

3. Étalez la pâte à pizza le plus finement possible et tartinez-la généreusement avec la préparation à la crème. Parsemez d'oignons et de lardons et enfournez à 210 °C (th. 7) pour 15 min.

Gratinée *à l'oignon*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 55 min

- 400 g de gros oignons jaunes
- 1 litre de bouillon de volaille
- 100 g de beurre
- 200 g de gruyère râpé
- 1/2 baguette
- Sel, poivre

1. Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles fines.

2. Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez les oignons, laissez cuire pendant 45 min en remuant souvent afin d'obtenir une belle couleur dorée. Ajoutez le bouillon de volaille et portez à ébullition pendant 10 min.

3. Coupez la baguette en tranches et faites-les griller.

4. Répartissez la soupe dans des bols allant au four, posez dessus les tranches de pain grillé et recouvrez avec le gruyère râpé. Faites gratiner la soupe dans un four très chaud à 200 °C (th. 6-7) ou sous un gril avant de servir.

Crozets *au beaufort*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 50 min

- 400 g de crozets
- 25 cl de crème fraîche
- 4 tranches de jambon cru
- 200 g de beaufort
- Muscade
- Sel, poivre

1. Cuisez les crozets dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant environ 30 min.

2. Coupez le jambon en lanières fines. Coupez le fromage en tranches fines. Dans un plat à gratin, mélangez les crozets, le jambon cru et la moitié du fromage. Assaisonnez et recouvrez du reste du fromage.

3. Cuisez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 20 min. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez passer le plat sous le gril pour que celui-ci soit bien gratiné.

Mojettes *à la charentaise*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 2 h

- 300 g de haricots blancs secs (mojettes)
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 clou de girofle
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri
- 1 filet d'huile de noix
- 1 poignée de persil
- 20 g de beurre

1. Mettez les haricots secs dans un plat creux avec de l'eau à hauteur, laissez tremper 12 h, puis égouttez-les.

2. Pelez les oignons, piquez-en un avec un clou de girofle et émincez l'autre.

3. Coupez la carotte en rondelles. Émincez la branche de céleri. Lavez, triez et hachez le persil.

4. Mettez les haricots dans une cocotte avec les oignons, l'ail, la carotte, le céleri-branche, le bouquet garni et de l'eau froide à hauteur.

5. Portez à ébullition et laissez cuire 1 h à couvert, en ajoutant de l'eau en cours de cuisson si nécessaire. Assaisonnez, couvrez et refaites cuire 1 h à petite ébullition.

6. Égouttez les mojettes, mettez-les dans un plat avec le beurre, le persil haché et un filet d'huile de noix. Mélangez et dégustez.

Ratatouille niçoise

Pour 6 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 10

- 2 ou 3 aubergines
- 2 oignons
- 4 courgettes
- 4 ou 5 tomates bien mûres
- 1 poivron vert
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 verre d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Rincez les aubergines et épongez-les. Pelez-les et coupez-les en rondelles.

2. Pelez les oignons et émincez-les. Rincez les courgettes et coupez-les en gros dés, sans les peler.

3. Pelez les tomates après les avoir plongées pendant 1 min dans de l'eau bouillante. Concassez-les. Écrasez les gousses d'ail.

4. Allumez le gril du four et, lorsqu'il est rouge, placez le poivron dessous. Dès que la peau se boursoufle, tournez-le. Enlevez la mince pellicule du poivron, difficile à digérer. Coupez le pédoncule et ouvrez le poivron en 2.

5. Enlevez les graines et les parties blanchâtres. Coupez la pulpe du poivron en lanières.

6. Laissez chauffer 1/3 de l'huile dans une cocotte. Faites-y revenir les rondelles d'aubergines.

7. Dans une poêle, laissez chauffer le deuxième tiers de l'huile. Faites-y revenir les dés de courgettes. Salez-les légèrement. Quand ils sont bien dorés, versez-les dans la cocotte avec les aubergines.

8. Laissez chauffer le reste de l'huile dans la poêle et faites-y revenir l'émincé d'oignons.

9. Après quelques minutes, ajoutez les tomates concassées. Laissez-les rendre leur eau et, après 10 min de cuisson, versez le contenu de la poêle dans la cocotte.

10. Ajoutez les lanières de poivron, l'ail écrasé et le bouquet garni. Salez et poivrez.

11. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 h. Surveillez de temps en temps et mélangez afin que le fond n'attache pas. Si, au contraire, le jus est trop abondant, terminez la cuisson sans couvercle.

12. Enlevez le bouquet garni. Versez la ratatouille dans le plat de service et servez chaud.

Soupe *au pistou*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 45 min / Cuisson : 1 h

- 2 tomates
- 2 poivrons
- 200 g de haricots verts
- 200 g de haricots blancs
- 200 g de haricots rouges
- 1 courgette
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 2 tranches épaisses de poitrine fumée
- 150 g de petites pâtes
- 1 bouquet de basilic
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Avec un couteau pointu, faites une croix sur les tomates, puis plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes. Passez-les sous l'eau froide, pelez-les et coupez-les en deux. Ôtez les pépins et coupez la chair en petits cubes.

2. Écossez les haricots blancs et rouges, équeutez les haricots verts, pelez la courgette et l'oignon. Coupez tous ces légumes en petits dés de la taille des haricots blancs et rouges. Lavez les poivrons, épépinez-les et coupez-les comme les légumes. Coupez la poitrine fumée en lardons.

3. Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon, les lardons, les poivrons dans l'huile d'olive pendant 5 min, puis ajoutez les haricots, les tomates et la courgette. Couvrez d'eau et laissez mijoter 45 min.

4. Pilez au mortier les gousses d'ail et le basilic. Dix minutes avant de servir, ajoutez les pâtes et vérifiez l'assaisonnement. Juste avant de servir, mélangez le basilic et l'ail à la soupe.

Socca

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

- 300 g de farine de pois chiches
- 30 cl d'eau
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Faites une pâte avec la farine, une pincée de sel et l'huile d'olive. Ajoutez l'eau petit à petit.

2. Étalez la pâte sur une plaque de four et cuisez 10 min dans un four très chaud à 200 °C (th. 6-7).

3. Poivrez abondamment à la sortie du four, coupez en petits cubes et dégustez.

Aligot

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 40 min

- 1 kg de pommes de terre de taille moyenne
- 300 g de tomme
- 100 g de cantal
- 1 gousse d'ail
- 20 d de crème
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

1. Lavez et épluchez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide et du sel et faites-les cuire 35 min. Piquez-les pour vérifier la cuisson.

2. Pelez et hachez l'ail et faites-le chauffer avec la crème. Coupez la tomme et le cantal en petits dés. Égouttez les pommes de terre et passez-les au presse-purée.

3. Placez la purée dans un bain-marie pour qu'elle reste chaude, et à l'aide d'une spatule, incorporez la crème puis le fromage. Mélangez bien la purée en la tirant vers le haut pour la faire filer et dégustez.

Raclette

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 600 à 700 g de raclette
- 6 à 8 pommes de terre sous la cendre ou en robe des champs
- 10 à 12 tranches de viande des Grisons ou de jambon cru
- Cornichons et oignons au vinaigre
- Sel, poivre

1. Environ 1 h 30 avant le repas, préparez et faites cuire les pommes de terre sous la cendre ou en robe des champs.

2. Coupez le fromage en lamelles fines ayant la dimension des coupelles à raclette. Disposez-les dans un plat.

3. Lorsque tous les convives sont à table, branchez l'appareil et glissez les coupelles contenant une lamelle de raclette sous la source de chaleur afin de la faire fondre. Chacun se sert d'une pomme de terre cuite et fait glisser le fromage fondu dessus. La viande des Grisons et/ou le jambon cru accompagne pomme de terre et fromage.

◀ Raclette

Quiche *lorraine*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

- 1 fond de tarte brisée
- 2 œufs
- 2 jaunes
- 200 g de lardons
- 25 cl de crème
- 25 cl de lait
- 60 g de gruyère râpé
- 1 pincée de muscade
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

1. Beurrez un moule à tarte et disposez la pâte en appuyant sur les bords.

2. Mettez les lardons dans une casserole avec de l'eau froide et portez à ébullition. Égouttez-les et laissez-les refroidir.

3. Cassez les œufs et les jaunes dans un saladier, puis mélangez-les avec le lait et la crème. Assaisonnez et ajoutez la muscade.

4. Versez les lardons sur la pâte, puis recouvrez de l'appareil à quiche. Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez à 200 °C (th. 6-7) pendant 30 min environ.

Pissaladière

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 55 min

- 1 rouleau de pâte à pizza (ou de pâte à pain)
- 2 kg d'oignons
- 12 filets d'anchois à l'huile
- 150 g d'olives noires
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Pelez et coupez les oignons en rondelles. Faites-les cuire à feu doux dans l'huile d'olive sans qu'ils prennent de couleur pendant 30 min, puis assaisonnez.

2. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson et versez dessus les oignons. Disposez les filets d'anchois et parsemez d'olives noires.

3. Cuisez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 25 min environ.

Pissaladière ▶

Salade de lentilles *au lard*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 35 min

- 400 g de lentilles vertes
- 250 g de lard maigre de poitrine
- 10 cl d'huile de noix
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- 1 oignon
- Ciboulette hachée
- Bouquet garni
- Sel, poivre

1. Faites cuire les lentilles dans un grand volume d'eau salée pendant 30 min avec l'oignon et le bouquet garni. Réservez.

2. Coupez le lard en lardons et faites-les revenir à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

3. Dans un saladier, mélangez l'huile et le vinaigre, ajoutez la ciboulette et poivrez.

4. Ajoutez les lardons avec leur graisse, versez les lentilles tièdes et mélangez. Servez sans attendre.

Cervelle *de canut*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min

- 400 g de fromage blanc battu, bien égoutté
- 3 c. à s. de crème fraîche
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 2 échalotes
- 1 c. à c. de vinaigre
- 3 c. à s. de fines herbes ciselées
- 1 c. à s. d'huile
- Sel, poivre blanc

1. Pelez les échalotes et hachez-les finement. Mélangez-les aux fines herbes ciselées.

2. Déposez le fromage blanc dans un saladier. Incorporez la crème fraîche, le vin blanc, le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez.

3. Ajoutez le mélange hachis d'échalotes-fines herbes.

4. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Gardez au frais avant de servir.

Pâté *bourbonnais*

Pour 8 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 55 min

- 1 kg de pommes de terre
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 oignons
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 noix de beurre
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 poignée de persil haché
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

1. Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles fines. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide salée et portez-le tout à ébullition. Faites bouillir 4 min, égouttez et laissez refroidir.

2. Épluchez et hachez les oignons. Faites-les revenir au beurre pendant 5 min. Assaisonnez-les et laissez-les refroidir.

3. Mélangez les pommes de terre avec les oignons, l'ail, le persil, la muscade et la crème épaisse. Rectifiez l'assaisonnement.

4. Déroulez la pâte feuilletée sur le plan de travail. Battez l'œuf avec une goutte d'eau. Déposez les rondelles de pommes de terre sur une des abaisses.

5. Badigeonnez le bord de la pâte avec l'œuf battu et recouvrez de l'autre abaisse. Soudez les bords et badigeonnez.

6. Réalisez un trou au milieu de la pâte, puis déposez le pâté bourbonnais sur une plaque. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 45 min environ. Servez sans attendre.

Salade *niçoise*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 40 min / Cuisson : 38 min

- 4 pommes de terre
- 400 g de haricots verts
- 4 œufs
- 1 botte de radis roses
- 1 branche de céleri
- 50 g d'olives noires
- 4 tomates
- 4 filets d'anchois
- 1 c. à s. de câpres
- 2 c. à s. de vinaigre
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Pelez et lavez les pommes de terre. Faites-les cuire à l'eau pendant 20 min, puis découpez-les en petits cubes.

2. Équeutez et lavez les haricots verts. Faites-les cuire 10 min dans de l'eau bouillante et découpez-les en tronçons de 1 cm.

3. Plongez les œufs dans l'eau bouillante salée pendant 8 min pour qu'ils soient durs, passez-les sous l'eau froide, écalez-les, puis coupez-les en quartiers.

4. Équeutez et lavez les radis, puis coupez-les en rondelles. Lavez les tomates, puis coupez-les en quartiers. Lavez le céleri, puis coupez-le en fines lanières.

5. Réunissez tous les éléments dans un saladier, assaisonnez avec le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre, puis décorez avec les filets d'anchois et les câpres.

Pan bagnat

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min

- 4 pains ronds bien croustillants
- 4 gousses d'ail
- 20 d d'huile d'olive
- 6 tomates
- 2 poivrons verts
- 8 filets d'anchois à l'huile
- 2 c. à s. de câpres
- Sel, poivre

1. Coupez les pains horizontalement.

2. Pelez et hachez finement les gousses d'ail, puis mélangez-les avec l'huile d'olive. Lavez les poivrons, enlevez-les graines et coupez-les en petits dés. Lavez les tomates et coupez-les en rondelles.

3. Arrosez généreusement les pains avec l'huile d'olive, puis posez dessus les poivrons, les câpres, les tranches de tomates et les filets d'anchois.

Tapenade

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 5 min

- 250 g d'olives dénoyautées (vertes ou noires)
- 4 filets d'anchois à l'huile
- 2 c. à s. de câpres
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Mixez ensemble tous les ingrédients. Servez la tapenade sur des tartines de pain grillées.

2. La tapenade verte ou noire peut être utilisée pour accompagner du poisson ou des légumes grillés.

Pipérade

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 30 min

- 2 poivrons (1 rouge et 1 jaune)
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 piment vert
- 1 piment d'Espelette
- 5 tomates
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Lavez les poivrons, coupez-les en deux et ôtez les pépins. Coupez le piment vert en deux et ôtez les pépins.

2. Détaillez les poivrons et le piment en lanières. Lavez et coupez les tomates en dés. Pelez et émincez les oignons. Pelez et hachez l'ail.

3. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir les oignons avec les poivrons et le piment. Ajoutez l'ail, les tomates et le piment d'Espelette. Assaisonnez et laissez mijoter à couvert pendant 30 min en mélangeant de temps en temps.

Pipérade ▶

Piperade

Tartiflette

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 6 grosses pommes de terre
- 3 oignons
- 50 g de lard fumé
- 25 cl de crème
- 10 cl de vin blanc
- 150 g de reblochon
- 1 noix de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Lavez les pommes de terre et mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 25 min environ.

2. Pelez et émincez les oignons, puis faites-les revenir dans l'huile d'olive bien chaude pendant 5 min. Ajoutez le lard fumé préalablement coupé en dés. Versez le vin blanc et laissez réduire.

3. Coupez le reblochon en tranches de 1 cm d'épaisseur. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Mélangez-les avec la crème et assaisonnez, puis ajoutez le mélange oignons-lardons.

4. Beurrez un plat creux et disposez-y les pommes de terre. Recouvrez avec les tranches de reblochon.

5. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 min. La tartiflette doit être bien gratinée.

Tourin *blanchi*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 30 g de graisse de canard
- 20 g + 30 g de farine
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 cl de vinaigre de vin
- 2 œufs
- 4 grosses tranches de pain de campagne rassis
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 30 g de beurre

1. Pelez et émincez les oignons. Pelez et hachez l'ail. Faites fondre la graisse de canard dans une cocotte et faites revenir les oignons et l'ail jusqu'à légère coloration.

2. Saupoudrez de 20 g de farine, mélangez et ajoutez le bouillon de volaille, le thym, laurier et assaisonnez le tout. Couvrez et laissez cuire 45 min.

3. Cassez les œufs en séparant le blanc des jaunes. Récupérez les blancs.

4. Faites fondre le beurre dans une casserole puis ajoutez les 30 g de farine et mélangez bien, de façon à former un roux. Récupérez un tiers du bouillon et liez le reste avec le roux.

5. Incorporez les blancs au tiers de bouillon réservé en fouettant jusqu'à l'apparition de filaments.

6. Ajoutez la préparation au bouillon lié, mélangez à la spatule, ajoutez les tranches de pain et servez.

Fondue *savoyarde*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 45 min / Cuisson : 10 min

- 300 g de beaufort
- 300 g d'emmental
- 300 g de comté
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de kirsch
- 15 cl de vin blanc
- 2 baguettes

1. Coupez le pain en dés grossiers. Coupez les fromages en petits dés. Épluchez l'ail et frottez le fond du poêlon avec.

2. Faites fondre les fromages avec le kirsch à feu doux et transférez ensuite sur le réchaud. Ajoutez le vin blanc.

3. Piquez les morceaux de pain sur les fourchettes à fondue, trempez-les dans le fromage et dégustez.

Velouté *de cresson*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 45 min

- 1 botte de cresson
- 4 grosses pommes de terre
- 2 échalotes
- 50 cl de lait
- 50 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 50 cl d'eau
- Sel, poivre

1. Triez et lavez avec soin le cresson. Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en gros cubes. Épluchez et hachez les échalotes.

2. Dans une casserole, faites revenir les échalotes pendant 2 ou 3 min. Ajoutez le cresson, les pommes de terre, le lait et 50 cl d'eau. Laissez mijoter 45 min.

3. Mixez la soupe et ajoutez la crème fraîche juste avant de servir.

Tourte *aux blettes*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 800 g de feuilles de blettes
- 80 g de raisins secs
- 80 g de pignons de pin
- 1 œuf
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- Sel, poivre

1. Triez, lavez et hachez les feuilles de blettes, puis faites-les revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'eau.

2. Mélangez les blettes avec les raisins secs, les pignons de pin, puis ajoutez l'œuf battu et assaisonnez.

3. Étalez la pâte dans un moule huilé, piquez-la avec une fourchette et versez-y les blettes.

4. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis recouvrez avec l'autre rouleau de pâte.

5. Cuisez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 30 min environ. À la sortie du four, saupoudrez de sucre en poudre et dégustez.

Bouillabaisse

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 20

- 1,5 kg de poissons (rascasse, mérou, dorade…) vidés et écaillez
- 1 kg de petits poissons de roche
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- 1 poireau
- 1 poivron
- 2 carottes
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 g de safran en poudre, ou quelques pistils
- Sel, poivre

1. Rincez les poissons de roche. Il est inutile de les écailler et de les vider. Triez et lavez tous les légumes, puis détaillez-les en morceaux grossiers.

2. Dans une grande casserole, faites revenir les poissons dans l'huile d'olive très chaude jusqu'à ce qu'ils s'écrasent, ajoutez les gousses d'ail écrasées, tous les légumes, la branche de thym et la feuille de laurier. Couvrez d'eau (environ 1 litre) et laissez mijoter pendant 1 h.

3. Passez la totalité du contenu de la casserole dans un moulin à légumes, puis à travers un chinois (passoire fine). Ajoutez à la soupe le safran, puis salez et poivrez.

4. Coupez les poissons de la bouillabaisse en gros tronçons. Cuisez les poissons dans la soupe frémissante pendant 20 min et servez.

Bourride

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 40 min / Cuisson : 30 min

- 1 kg de poissons blancs en tronçons (lotte, congre, loup, merlu)
- 3 blancs de poireaux
- 1 tige de fenouil
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 cm de zeste d'orange
- 4 jaunes d'œufs
- 1 verre de vin blanc
- 1 bol de sauce aïoli
- 4 tranches de pain de campagne
- Sel, poivre

1. Pelez l'oignon et émincez-le. Nettoyez les blancs de poireaux. Pelez la gousse d'ail. Déposez ces ingrédients dans une sauteuse avec le fenouil, le céleri, le bouquet garni et le zeste d'orange. Couvrez d'eau et versez le vin blanc. Salez, poivrez, portez à ébullition et laissez frémir 15 min.

2. Écaillez les poissons et recoupez-les en tranches de 3 cm d'épaisseur. Déposez-les dans le liquide de la sauteuse et laissez cuire 10 min. Égouttez et réservez au chaud.

3. Mélangez les jaunes d'œufs avec la moitié de l'aïoli. Continuez à délayer en ajoutant en filet une louche de bouillon prélevée dans la sauteuse.

4. Déposez une tranche de pain dans chaque assiette creuse. Arrosez-la d'un peu de bouillon. Répartissez dessus les tronçons de poisson gardés au chaud.

5. Passez le bouillon dans une passoire fine et remettez-le dans la sauteuse sur feu doux. Versez-y le mélange à l'aïoli tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le bouillon épaississe. Stoppez la cuisson juste avant le premier bouillon. Versez ce velouté sur le poisson et servez sans attendre, accompagné du reste de l'aïoli en saucière.

Brandade de morue *à la nîmoise*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

- 500 g de morue dessalée
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 10 cl de crème
- 1 gousse d'ail
- 10 olives noires
- Sel, poivre

1. Faites bouillir de l'eau avec le thym et le laurier, puis ajoutez la morue. Laissez frémir une dizaine de minutes, puis égouttez-la.

2. Pelez et hachez l'ail. Coupez les olives en petits dés. Faites bouillir la crème avec l'ail haché et les olives.

3. Effeuillez la morue et placez-la dans un récipient au bain-marie. Incorporez la crème et l'huile d'olive en mélangeant comme pour une mayonnaise, rectifiez l'assaisonnement et dégustez.

Encornets *à la niçoise*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 30 min

- 800 g de petits encornets (calamars) nettoyés
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 12 olives noires de Nice
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Rincez les encornets et épongez-les. Découpez-les en rondelles d'environ 1 cm de large. Pelez l'ail et l'échalote et hachez-les grossièrement.

2. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir le hachis d'ail et d'échalote, puis ajoutez les rondelles d'encornets, le thym et le laurier. Versez dessus les tomates pelées coupées en dés. Salez peu et poivrez. Mélangez et portez à douce ébullition. Couvrez et laissez mijoter pendant 30 min environ.

3. Dénoyautez les olives et ajoutez-les dans la préparation 5 min avant la fin de la cuisson. Retirez le couvercle et augmentez l'intensité du feu afin de réduire la sauce si nécessaire. Servez les encornets à la niçoise très chauds, accompagnés de riz à la vapeur ou de coquillettes.

Coquilles Saint-Jacques *à la honfleuraise*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 15 min

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 15 cl de crème
- 5 cl de calvados
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pomme
- 1 blanc de poireau émincé
- 30 g de beurre
- 1 pincée de persil haché
- Sel, poivre

1. Récupérez les noix et le corail des Saint-Jacques. Nettoyez 4 demi-coquilles. Épluchez, videz et coupez la pomme en petits dés.

2. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et ajoutez le poireau émincé. Assaisonnez, puis ajoutez la pomme et laissez cuire à couvert pendant 5 min. Versez dans les coquilles Saint-Jacques.

3. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites colorer les noix et le corail 1 min de chaque côté. Déposez-les sur le poireau.

4. Versez le calvados dans la poêle, puis la crème et le persil. Assaisonnez et faites bouillir 2 min. Nappez-en les Saint-Jacques et faites cuire 5 min au four à 190 °C (th. 6-7).

Moulade *des boucholeurs*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 35 min / Cuisson : 7 min

- 1,5 kg de moules de Bouchot
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche
- 1 c. à c. d'estragon haché
- 1 c. à c. de persil haché
- 1 pointe de curry
- 1 pointe de fécule de maïs
- Poivre

1. Grattez et lavez les moules. Pelez et hachez l'ail et les échalotes. Faites bouillir le vin blanc avec les échalotes et l'ail, puis ajoutez les moules, couvrez et laissez cuire 5 min.

2. Dès que les moules sont ouvertes, égouttez-les en réservant le jus de cuisson. Retirez la coquille supérieure des moules et répartissez-les sur les assiettes.

3. Passez le jus au chinois et faites-le bouillir avec la crème pendant 2 min. Liez légèrement avec la fécule, ajoutez le curry et les herbes. Nappez-en les moules.

Coquilles Saint-Jacques
à la honfleuraise ▶

Dorade *à la basquaise*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 40 min / Cuisson : 50 min

- 4 petites dorades portion vidées et écaillées
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 piment frais
- 2 poivrons
- 2 tomates
- 2 courgettes
- 5 cl d'huile d'olive
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Pelez et hachez les oignons et l'ail, hachez le piment. Triez, lavez et coupez en petits dés les poivrons. Pelez les courgettes et coupez-les en petits cubes.

2. Avec un couteau pointu, faites une croix sur les tomates, puis plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 secondes, passez-les sous l'eau froide et pelez-les. Coupez les tomates en deux, enlevez les graines et hachez la chair.

3. Dans une casserole, faites revenir les oignons, l'ail et les poivrons pendant 5 min dans l'huile d'olive, puis ajoutez les tomates, les courgettes, le thym et le laurier. Laissez mijoter pendant 10 min et assaisonnez.

4. Déposez les poissons dans un plat allant au four, couvrez avec la sauce basquaise et cuisez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 10 min.

Huîtres au pineau *des Charentes*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 5 min

- 24 huîtres de Marennes-Oléron
- 2 échalotes hachées
- 5 cl de pineau des Charentes
- 4 jaunes d'œuf
- 1 pointe de paprika
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

1. Ouvrez les huîtres, videz leur eau et ôtez-les de leurs coquilles. Gardez la moitié des coquilles.

2. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et faites revenir les échalotes sans coloration. Ajoutez le pineau et laissez réduire.

3. Ajoutez les huîtres et mélangez. Stoppez la cuisson et remettez les huîtres dans leurs coquilles.

4. Mettez les jaunes d'œufs dans une casserole avec un fond d'eau. Fouettez à petit feu jusqu'à ce que les jaunes moussent et qu'ils soient crémeux.

5. Versez la préparation sur les huîtres et faites-les gratiner sous le gril pendant 2 min avant de déguster.

La godaille

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h

- 400 g de petits poissons vidés et écaillés
- 5 tomates
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 pointe de safran
- 8 tranches de pain grillées frottées à l'ail
- 2 cl de vinaigre
- 25 cl de cidre
- 30 g de beurre salé
- Sel, poivre

1. Ôtez la tête des poissons. Pelez et hachez l'oignon et les gousses d'ail. Coupez les carottes et le céleri en dés.

2. Faites revenir le tout dans du beurre bien chaud dans une cocotte pendant 5 min.

3. Concassez les tomates, puis ajoutez-les dans la cocotte, ainsi que les poissons, le bouquet garni, le safran et le cidre.

4. Versez de l'eau à hauteur. Assaisonnez et laissez cuire 1 h à petit feu.

5. Mixez la soupe, ajoutez le vinaigre et passez-la au moulin à légumes. Versez la soupe dans la soupière et servez-la avec les tranches de pain.

Éclade

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 5 min

- 3 litres de moules
- 1 plateau de bois
- Aiguilles de pin

1. Faites tremper le plateau de bois quelques heures dans de l'eau. Disposez quatre moules en croix au centre du plateau, la charnière en haut.

2. Placez les autres moules en cercle concentrique autour des quatre premières, en les serrant bien les unes contre les autres, toujours la charnière en haut.

3. Recouvrez d'épines de pin bien sèches et mettez-y le feu.

4. Lorsque les épines ont fini de brûler, dispersez les cendres en ventilant avec un journal ou un bout de carton et dégustez.

Sardines *à l'escabèche*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min

- 12 sardines
- 5 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 30 cl de vin blanc
- 10 cl de vinaigre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre

1. Pelez et coupez les échalotes en rondelles. Pelez et hachez l'ail. Triez, lavez et hachez le persil.

2. Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive pendant 5 min sur feu doux, puis ajoutez l'ail. Laissez cuire encore 3 min avant d'ajouter le vin blanc, le vinaigre, le thym et le laurier. Portez à ébullition pendant 5 min.

3. Enlevez les têtes des sardines et videz-les. Déposez-les dans un plat avec un peu d'huile d'olive, assaisonnez et versez la marinade. Faites bouillir et ajoutez le persil haché. Laissez refroidir.

Waterzoï *de poissons*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 25 min

- 1 kg de filets de poissons divers
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 céleri-rave
- 20 d de fumet de poisson
- 25 d de crème liquide
- 1 noix de beurre
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Le jus d'un citron
- Sel, poivre

1. Coupez les filets de poissons en morceaux et assaisonnez-les.

2. Coupez en lanières les carottes, le poireau et le céleri-rave, puis faites-les revenir dans une cocotte avec la noix de beurre pendant 5 min. Ajoutez le thym et le laurier, assaisonnez et mouillez avec le fumet de poisson. Faites bouillir 5 min.

3. Ajoutez les morceaux de poissons, couvrez et faites frémir pendant 10 min. Versez les légumes et les poissons dans une soupière.

4. Passez le jus de cuisson au chinois, puis ajoutez la crème et faites bouillir 5 min (vous pouvez lier légèrement la sauce avec 8 g de fécule). Ajoutez le jus de citron, versez la sauce dans la soupière et servez sans attendre.

Quenelles de brochet *sauce Nantua*

Pour 4 personnes / Difficile
Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h

- 200 g de chair de brochet
- 60 g de farine
- 3 œufs
- 70 g de beurre
- 25 cl d'eau salée
- 70 g de crème
- 1 pointe de piment de Cayenne
- Sel, poivre

Pour la sauce Nantua :

- 1 oignon
- 1 carotte
- 10 écrevisses
- 3 cl de cognac
- 5 cl de vin blanc
- 1 litre de fumet de poisson
- 4 tomates coupées grossièrement
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 1 pointe de piment de Cayenne
- 10 g de fécule de pommes de terre
- 1 filet d'huile d'olive

1. Pour la sauce : pelez et hachez l'oignon, coupez la carotte en dés et faites-les revenir à l'huile d'olive.

2. Ajoutez les écrevisses et le concentré de tomates et laissez cuire 5 min. Flambez au cognac, ajoutez le vin, le fumet de poisson, les tomates coupées grossièrement, le piment et assaisonnez. Laissez cuire 40 min.

3. Passez la sauce au chinois en écrasant bien les écrevisses. Faites-la bouillir et liez-la avec la fécule.

4. Faites bouillir l'eau salée. Hors du feu, incorporez la farine et remettez sur le feu. Mélangez jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole.

5. Formez une boule et retirez-la du feu. Incorporez 1 œuf, puis le beurre et laissez refroidir.

6. Hachez la chair de brochet et incorporez-la à la pâte, puis ajoutez les œufs un par un. Ajoutez progressivement la crème, le piment et assaisonnez le tout.

7. Réalisez des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe et posez-les dans un plat creux beurré. Ajoutez de l'eau salée dans la plaque du four et faites frémir le tout 10 min.

8. Retirez les quenelles, nappez de sauce Nantua et faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 10 min.

Escargots de bourgogne *au chablis*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 40 min

- 24 escargots blanchis
- 24 coquilles
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 bouquet garni
- 10 d de chablis
- Sel, poivre

Pour le beurre d'escargots :

- 150 g de beurre
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 échalote hachée
- 1 poignée de persil haché
- 1 poignée de chapelure
- Sel, poivre

1. Pelez l'oignon et la carotte. Mettez les escargots dans une casserole avec l'oignon, l'ail, la carotte, le bouquet garni, la moitié du vin et de l'eau à hauteur. Salez et laissez cuire 30 min à couvert, puis laissez refroidir dans le bouillon.

2. Pour le beurre d'escargots : faites ramollir le beurre, puis mélangez-le avec l'ail, l'échalote et le persil. Assaisonnez. Égouttez les escargots. Mettez un peu de beurre d'escargots dans les coquilles, puis un escargot et recouvrez avec du beurre. Saupoudrez de chapelure.

3. Posez les coquilles dans un plat creux et versez le vin restant dans le plat. Enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 10 min.

Baeckoffe

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 2 h 45

- 800 g de pommes de terre
- 500 g d'échine de porc
- 250 g d'épaule d'agneau désossée
- 250 g de gîte de bœuf
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 poireau
- Sel, poivre

Pour la marinade :

- 50 cl de vin blanc
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon émincé
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Poivre en grains

1. Mettez tous les éléments de la marinade dans une grande jatte. Coupez les viandes en gros dés, ajoutez-les à la marinade et laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

2. Épluchez et coupez en rondelles les pommes de terre et les carottes. Épluchez et émincez l'oignon. Émincez le poireau. Mélangez le tout.

3. Égouttez la viande en réservant le jus de la marinade. Dans une terrine, mettez une couche de mélange aux pommes de terre, une couche de viande, puis à nouveau une couche de mélange aux pommes de terre. Versez le jus de la marinade.

4. Couvrez la terrine avec une feuille d'aluminium et enfournez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 2 h 45.

Confit *de canard*

Pour 6 pots / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 30

- 4 cuisses de canard
- 500 g de graisse de canard
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 20 g de gros sel
- 20 g de poivre en grains

1. Parez légèrement les cuisses de canard et frottez-les avec le gros sel, le poivre, le laurier et le thym. Laissez au réfrigérateur 12 h.

2. Faites fondre la graisse de canard à feu doux et ajoutez les cuisses de canard. Laissez confire à feu très doux 1 h 30 environ.

3. Placez les cuisses dans des pots en verre et recouvrez-les de graisse. Laissez refroidir puis fermez les pots.

Confit de canard

Carbonade *de bœuf*

Pour 5 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 3 h 15

- 1 kg de collier ou de basses côtes en tranches de 1 cm
- 50 cl de bière
- 400 g d'oignons
- 1 tranche de pain complet
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse c. à s. de moutarde forte
- 1 c. à s. de cassonade
- 2 c. à s. de vinaigre
- 2 c. à s. de saindoux
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre

1. Recoupez la viande en morceaux d'environ 5 cm. Épluchez les oignons et coupez-les en lamelles. Pelez l'ail et hachez-le.

2. Mettez le saindoux à fondre dans une sauteuse et faites dorer la viande des deux côtés. Retirez-la avec une écumoire. Mettez les oignons à la place et laissez-les 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Saupoudrez-les de cassonade, versez le vinaigre et mélangez.

3. Mettez la viande, les oignons et l'ail dans une cocotte. Salez et poivrez. Versez la bière dans la sauteuse et portez à ébullition, en grattant bien le fond du récipient avec une spatule.

4. Reversez le tout dans la cocotte. Ajoutez le laurier coupé en trois. Tartinez le pain avec la moutarde et retournez-le sur la viande. Couvrez et laissez cuire à feu doux environ 3 h.

5. Lorsque la viande est tendre, déposez-la dans un plat chaud. Jetez le laurier, mixez le fond de cuisson avec le pain, versez sur la viande et servez très chaud.

Cassoulet

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 40 min / Cuisson : 3 h 15

- 500 g de haricots blancs secs
- 1 boîte de concassé de tomates
- 3 carottes coupées en petits dés
- 2 oignons hachés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère de saindoux
- 4 morceaux de travers de porc demi-sel
- 4 saucisses de Toulouse
- 1 saucisson à l'ail
- 2 cuisses de canard coupées en deux
- 4 grosses tranches de lard demi-sel
- 50 g de chapelure

1. La veille, mettez les haricots dans une grande jatte avec de l'eau et laissez reposer au réfrigérateur pendant 12 h. Égouttez-les.

2. Faites fondre le saindoux dans une cocotte et ajoutez les oignons et les carottes. Laissez revenir, puis ajoutez le concassé de tomates, les haricots, le travers de porc, les saucisses, le saucisson à l'ail et le bouquet garni. Ajoutez de l'eau à hauteur, poivrez, couvrez et laissez mijoter 2 h 15 en ôtant l'écume qui se forme de temps en temps.

3. Faites chauffer une poêle, puis faites colorer les tranches de lard 2 min de chaque côté. Coupez le saucisson à l'ail en tranches.

4. Dans un plat creux, mettez au fond les cuisses de canard, les saucisses, le saucisson et le travers de porc. Ajoutez les haricots par-dessus, le jus de cuisson, et saupoudrez de chapelure. Enfournez à 160 °C (th. 5-6) pendant 1 h. Au moment de servir, ajoutez les tranches de lard grillées.

Gigot d'agneau à la languedocienne

Choucroute

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 3 h 20

- 1 kg de choucroute crue
- 2 pommes
- 300 g de lard fumé
- 1 palette demi-sel
- 1 saucisse de Morteau
- 4 saucisses de Strasbourg
- 4 saucisses de Francfort
- 5 baies de genièvre
- 2 oignons
- 37,5 cl de riesling
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 filet d'huile d'olive
- Poivre en grains

1. Blanchissez la choucroute 5 min dans de l'eau bouillante. Égouttez-la en la pressant bien.

2. Videz et coupez les pommes en quartiers sans les éplucher. Pelez et émincez les oignons, puis faites-les revenir dans l'huile d'olive. Ajoutez la moitié de la choucroute, puis les quartiers de pommes, le lard, la palette, la saucisse de Morteau, les baies de genièvre et les herbes.

3. Recouvrez de choucroute, ajoutez le vin et complétez avec de l'eau à hauteur. Couvrez et laissez cuire 3 h à petit feu.

4. Ajoutez les saucisses de Strasbourg et de Francfort, puis laissez cuire encore 15 min. Dégustez très chaud avec des pommes vapeur.

Gigot d'agneau *à la languedocienne*

Pour 8 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 50 min

- 1 gigot d'agneau désossé
- 100 g de lard
- 1 branche de céleri
- 70 g de filets d'anchois au sel
- 1 pincée d'estragon haché
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Coupez le lard et le céleri en bâtonnets. Hachez les anchois et mélangez-les avec les bâtonnets, l'estragon haché et l'huile d'olive. Laissez mariner 2 h.

2. Posez le gigot à plat, poivrez-le et versez la marinade dessus. Repliez le gigot et ficelez-le. Déposez-le sur un plat huilé et enfournez dans un four chaud à 190 °C (th. 6-7) pendant 50 min environ. Retournez-le de temps en temps.

Civet *de sanglier*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 2 h 30

- 1,2 kg de viande de sanglier
- 20 g de farine
- Huile
- Sel, poivre

Pour la marinade :

- 2 oignons
- 2 carottes
- 1,5 litre de vin rouge
- 1 branche de céleri-branche
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 5 baies de genièvre
- 10 grains de poivre de Sechuan
- 10 clous de girofle

1. Pelez les oignons et piquez-les avec les clous de girofle. Coupez les carottes en dés.

2. Mettez la viande de sanglier dans un plat creux avec le vin, les carottes, les oignons, l'ail, le céleri-branche, les grains de poivre, les herbes et les baies de genièvre. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 24 h.

3. Égouttez la viande ainsi que la garniture et réservez la marinade. Dans une cocotte, faites colorer les morceaux de viande avec de l'huile, puis ajoutez la garniture et laissez colorer.

4. Saupoudrez de farine, puis ajoutez la marinade. Assaisonnez, couvrez et laissez cuire à petits frémissements pendant 2 h 30. Rectifiez l'assaisonnement et servez.

Joues de bœuf *en cocotte*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 2 h

- 3 joues de bœuf, d'environ 300 g chacune
- 30 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 800 g de carottes
- 1 bouquet garni
- 2 oignons
- 150 g d'olives vertes
- 1 gousse d'ail
- 1 petit verre de cognac
- 70 d de vin blanc corsé
- Sel, poivre

1. Si nécessaire, recoupez les morceaux de joue de bœuf en plus petits.

2. Grattez les carottes, rincez-les et coupez-les en rondelles. Pelez les oignons et l'ail, puis hachez-les.

3. Laissez chauffer le beurre et l'huile dans une grande cocotte. Faites-y revenir les joues de bœuf de tous côtés. Salez et poivrez.

4. Ajoutez le bouquet garni et le hachis d'ail et d'oignon. Mouillez avec le vin et 1 petit verre d'eau.

5. Portez à ébullition. Dès que celle-ci est atteinte, couvrez et laissez mijoter pendant au moins 2 h.

6. Après 1 h de cuisson, ajoutez les rondelles de carottes et poursuivez le mijotage.

7. Dénoyautez les olives. Portez à ébullition une casserole d'eau et faites-les blanchir pendant 3 min.

8. Égouttez-les et ajoutez-les dans la cocotte environ 5 min avant la fin de cuisson, avec le cognac.

9. Mélangez, puis versez dans un plat de service chaud et enlevez le bouquet garni.

Faisandeau au chou *à l'étouffée*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 2 h 15

- 1 faisandeau
- 1 chou blanc
- 100 g de poitrine
- 30 g de graisse de canard
- 1 saucisson à cuire
- 1 oignon
- 6 clous de girofle
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

1. Ôtez les premières feuilles du chou, puis coupez-le en deux. Ôtez le cœur et coupez le chou en quartiers. Lavez-les, puis plongez-les 2 min dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les.

2. Pelez l'oignon puis piquez-le avec les clous de girofle. Coupez la carotte en 4 tronçons.

3. Dans une cocotte, faites chauffer la graisse de canard, ajoutez le chou, la poitrine, le saucisson, l'oignon clouté de girofle, la carotte et le bouquet garni. Versez de l'eau à hauteur et faites cuire à couvert pendant 30 min.

4. Ajoutez le faisandeau et faites cuire 1 h 45 à petit feu et à couvert. Servez chaud.

Daube *d'Avignon*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 30

- 1 épaule d'agneau désossée
- 1 orange
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 bouquet de persil
- 2 feuilles de laurier
- 50 cl de vin blanc
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Coupez l'épaule d'agneau en morceaux réguliers. Récupérez les zestes de l'orange et hachez-les. Pelez les oignons et coupez-les en rondelles. Pelez les carottes et coupez-les en petits dés. Triez, lavez et hachez le persil.

2. Faites revenir la viande avec l'huile d'olive dans une cocotte, puis ajoutez les oignons et les carottes, et attendez 5 min avant d'ajouter le vin blanc et les zestes d'orange.

3. Assaisonnez et laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 1 h 30. Saupoudrez de persil haché avant de servir.

Faisandeau au chou à l'étouffée ▶

Émincé de lapin à la moutarde à l'ancienne

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 15 min

- 4 cuisses de lapin
- 100 g d'oignons
- 25 cl d'eau
- 1 cl de cognac
- 10 cl de vin blanc
- 60 g de moutarde à l'ancienne
- 20 g de farine
- 1 tomate pelée, concassée (environ 50 g)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Persil haché
- Sel, poivre

1. Désossez les cuisses et coupez-les en lanières. Faites-les revenir dans un peu d'huile jusqu'à coloration. Ajoutez la farine, remuez et faites cuire quelques secondes, puis ajoutez les oignons. Flambez au cognac.

2. Ajoutez le vin blanc, la tomate pelée et mouillez avec l'eau. Salez, poivrez et faites cuire 15 min.

3. Retirez les lanières de lapin de la sauce. Ajoutez la moutarde à l'ancienne (toujours à la fin pour éviter que la sauce se dissocie). Vérifiez l'assaisonnement et remettez la viande de lapin dans la sauteuse. Parsemez de persil haché et servez.

Longe de porc rôtie *à la lorraine*

Pour 8 personnes / Facile
Préparation : 45 min / Cuisson : 2 h

- 1 longe de porc ficelée de 1,8 kg
- 24 pommes de terre moyennes
- 1 chou rouge
- 2 oignons émincés
- 2 carottes émincées
- 50 g de beurre
- 15 d de vin rouge
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 filet d'huile
- Sel, poivre

1. Coupez le chou rouge en quatre, enlevez la côte centrale et émincez-le. Épluchez les pommes de terre, puis placez-les dans une casserole à l'eau froide salée. Portez à ébullition et égouttez-les.

2. Faites fondre une noix de beurre dans une cocotte et faites revenir les oignons et les carottes pendant 2 min. Ajoutez le chou et laissez compoter 5 min à couvert. Ajoutez le vin rouge, l'ail, le thym et le laurier, puis faites bouillir le tout.

3. Assaisonnez la longe et faites-la colorer dans une poêle de chaque côté. Placez-la sur le chou et ajoutez les pommes de terre. Couvrez et enfournez 1 h 30 à 180 °C (th. 6). Retournez la viande de temps en temps.

Oie rôtie *tout simplement*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 40 min / Cuisson : 1 h 55

- 1 oie
- 15 cl de vin blanc sec
- 10 cl de fond de volaille
- 20 g de beurre
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

1. Épluchez l'oignon et la carotte, puis coupez-les en petits dés.

2. Faites colorer l'oie sur toutes ses faces dans une cocotte en fonte avec le beurre. Assaisonnez et enfournez dans un four chaud à 210 °C (th. 7) pendant 20 min. Baissez ensuite à 120 °C (th. 4) et poursuivez la cuisson pendant 1 h 30, en arrosant l'oie toutes les 15 min d'une cuillère à soupe d'eau bouillante. Ajoutez les dés d'oignon et de carotte, ainsi que le bouquet garni, 30 min avant la fin de la cuisson.

3. Enlevez l'oie de la cocotte, enveloppez-la de papier d'aluminium et réservez au chaud sur un plat.

4. Ajoutez le vin blanc dans la cocotte et faites réduire presque à sec. Ajoutez le fond de volaille, portez à ébullition, dégraissez et ajoutez tout le jus qui a pu s'écouler dans le plat contenant l'oie. Passez le jus au chinois, rectifiez l'assaisonnement et nappez-en l'oie avant de servir.

Navarin *printanier*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 40 min / Cuisson : 2 h

- 1 kg d'épaule d'agneau
- 4 petits navets
- 200 g de petits pois écossés
- 8 carottes nouvelles
- 400 g de pommes de terre nouvelles
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 2 c. à s. de Maïzena
- 50 cl de fond de veau
- 2 c. à s. d'huile d'arachide
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 25 cl d'eau
- Sel, poivre

1. Épluchez les carottes, les pommes de terre et les navets. Prélevez le bulbe des oignons nouveaux. Faites cuire les petits pois dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 5 min, puis égouttez.

2. Coupez l'épaule d'agneau en cubes de 3 cm de côté. Faites-les colorer dans une cocotte en fonte avec l'huile d'arachide, puis ajoutez le fond de veau, le concentré de tomates, le thym, le laurier et 25 cl d'eau. Laissez cuire l'agneau 1 h 30 à couvert et à petit feu.

4. Ôtez les cubes d'agneau et réservez-les au chaud. Assaisonnez la sauce, puis incorporez la Maïzena préalablement diluée dans un peu d'eau froide, afin d'épaissir la sauce.

5. Remettez la viande à cuire dans la sauce ainsi que les légumes, hormis les petits pois, et poursuivez la cuisson pendant 20 min. En fin de cuisson, ajoutez les petits pois et servez.

Palette de porc *aux lentilles*

Pour 6 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 2 h 20

- 1 palette de porc demi-sel, d'environ 1,5 kg
- 500 g de lentilles
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 6 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

1. Demandez au charcutier le temps de dessalage de la palette. Quelquefois, il suffit de la rincer longuement et/ou de la laisser tremper pendant 1 h.

2. Pelez les carottes et les oignons ; piquez-en un de clous de girofle et coupez l'autre en quatre. Pelez la gousse d'ail.

3. Lorsque la palette est dessalée, égouttez-la et placez-la dans un grand faitout rempli d'eau froide. Ajoutez-y les carottes, l'oignon piqué de girofles et les quartiers d'oignon, le bouquet garni, la gousse d'ail et le céleri. Poivrez sans saler et portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter pendant 1 h 20.

4. Rincez les lentilles et égouttez-les. Ajoutez-les dans le faitout et laissez-les cuire de 50 min à 1 h. Goûtez pour vérifier la cuisson des lentilles avant d'arrêter la source de chaleur. Enlevez le bouquet garni et salez si nécessaire.

5. Égouttez les lentilles et versez-les dans un plat creux. Coupez la palette en tranches et disposez-les au centre. Servez bien chaud.

Pieds de porc panés *à la moutarde*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 4 h 40

- 4 pieds de porc
- 200 g de chapelure
- 8 c. à s. de moutarde
- 3 oignons épluchés et piqués de clous de girofle
- 3 carottes coupées grossièrement
- 1 bouquet garni
- 25 cl de vin blanc
- Sel, poivre

1. Nettoyez les pieds de porc et passez-les rapidement à la flamme d'un brûleur.

2. Placez-les dans une marmite avec les oignons, les carottes, le bouquet garni et assaisonnez. Couvrez avec de l'eau à hauteur et laissez frémir pendant 4 h 30 environ. Égouttez et laissez refroidir.

3. Coupez les pieds en deux dans la longueur. Badigeonnez-les de moutarde et saupoudrez-les de chapelure.

4. Videz le vin blanc dans un plat creux et disposez les pieds de porc. Faites-les griller au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 min environ.

Pirot

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

- 800 g de chevreau coupé en morceaux
- 3 gousses d'ail vert
- 1 bouquet d'oseille
- 1 filet d'huile
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

1. Ôtez la côte des feuilles d'oseille et émincez-les. Épluchez et dégermez les gousses d'ail, puis écrasez-les.

2. Faites chauffer une poêle avec de l'huile et une noix de beurre, et faites colorer les morceaux de chevreau pendant 5 min.

3. Ajoutez l'ail vert et l'oseille. Assaisonnez, couvrez et laissez cuire 15 min. Dégustez avec des mojettes par exemple.

Poule *au pot*

Pour 8 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 2 h 20

- 1 poule d'environ 2 kg, prête à cuire (avec foie, gésier, cœur)
- 2 pieds de veau
- 2 tranches de pain de mie rassis
- 1 verre de lait
- 100 g de jambon cru
- 2 gousses d'ail
- 1 œuf
- 6 carottes
- 4 navets
- 4 blancs de poireaux
- 1 branche de céleri
- 1 oignon piqué de girofles
- 1 bouquet garni
- 8 tranches de pain de campagne
- Sel, poivre

1. Faites bouillir de l'eau dans un faitout. Plongez-y les pieds de veau et laissez-les blanchir pendant 5 min. Égouttez-les.

2. Versez le lait sur le pain de mie. Laissez-le tremper.

3. Hachez le foie, le gésier et le cœur de la poule, ainsi que le jambon cru. Pelez et hachez l'ail.

4. Mélangez le tout avec le pain de mie essoré et amalgamez la farce avec l'œuf cru. Salez et poivrez.

5. Farcissez la poule, cousez-la et bridez-la. Déposez-la dans un grand faitout avec les pieds de veau.

6. Couvrez d'eau et ajoutez l'oignon piqué de girofles et le bouquet garni. Portez lentement à ébullition.

7. Pendant ce temps, pelez et rincez tous les légumes. Coupez les carottes en tronçons et les navets en deux.

8. Écumez le bouillon et, après 1 h 20 de cuisson, ajoutez les légumes. Salez et poivrez. Poursuivez encore la cuisson pendant 1 h.

9. Juste avant de servir, faites griller les tranches de pain. Placez-les dans les assiettes.

10. Sortez la poule du faitout et découpez-la. Coupez la farce en tranches.

11. Disposez la volaille et la farce sur un grand plat. Entourez-les des légumes. Versez une louche de bouillon dans chaque assiette et présentez le plat accompagné de cornichons et de gros sel.

Pot-au-feu

Pour 6 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 3 h

- 800 g de plat de côtes
- 600 g de gîte de bœuf
- 600 g de macreuse
- 6 carottes
- 4 navets
- 4 blancs de poireaux
- 1 panais
- 1 os à moelle
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de céleri
- 1 bouquet garni
- Toasts
- Sel, poivre

1. Pelez les carottes et les navets. Rincez-les, ainsi que les blancs de poireaux coupés en croix. Déposez-les dans une grande marmite avec 3 litres d'eau froide, l'oignon piqué de girofles, le bouquet garni et du sel.

2. Portez l'eau à ébullition. Écumez de temps à autre. Dès que l'eau frémit, plongez-y le plat de côtes et laissez mijoter pendant 45 min.

3. Pelez l'ail et rincez le céleri. Pelez le panais et rincez-le. Ajoutez-les dans la marmite avec le gîte et la macreuse. Poursuivez la cuisson pendant environ 2 h, à petit frémissement.

4. Nouez l'os à moelle dans une mousseline et plongez-le dans l'eau 1 h avant la fin de cuisson.

5. Égouttez les viandes, coupez-les et disposez-les dans le plat de service. Entourez-les des légumes.

6. Dégagez l'os de la mousseline et retirez la moelle. Coupez-la en tronçons. Proposez en même temps de la moutarde, des cornichons et du gros sel, plus des toasts pour la moelle.

7. Passez le bouillon et servez-le en bols individuels, en même temps que la viande et les légumes.

Potée *auvergnate*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 40 min / Cuisson : 4 h

- 700 g de palette de porc demi-sel
- 500 g de plat de côte demi-sel
- 1 talon de jambon de pays
- 1 saucisson à cuire
- 18 pommes de terre
- 200 g de lentilles
- 1 chou
- 3 carottes
- 2 oignons piqués d'un clou de girofle chacun
- 1 bouquet garni
- Gros sel
- Poivre

1. Mettez la palette, le plat de côte et le talon de jambon de pays dans un grand saladier avec de l'eau froide et laissez reposer au réfrigérateur pendant 12 h.

2. Épluchez les carottes et coupez-les grossièrement. Ôtez les premières feuilles du chou, coupez-le en deux et enlevez la côte centrale, puis recoupez-le en gros quartiers et lavez-le rapidement.

3. Épluchez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide et du gros sel et faites-les cuire 25 min.

4. Placez la viande dessalée dans une cocotte avec les oignons et les carottes. Ajoutez le bouquet garni et mouillez avec de l'eau froide à hauteur. Poivrez mais ne salez pas.

5. Portez à ébullition et laissez cuire 2 h à couvert, en retirant l'écume qui se forme au fur et à mesure. Ajoutez le chou, le saucisson, les lentilles et laissez cuire encore 1 h 30. Servez avec les pommes de terre.

Poule faisane farcie *aux champignons des bois*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h 50

- 1 poule faisane non vidée
- 600 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 15 cl de crème
- 30 g de beurre
- 50 g de mie de pain
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- le jus d'un citron
- 2 c. à s. d'huile
- Sel, poivre

1. Videz la poule et réservez le foie, le gésier et le cœur.

2. Faites tremper la mie de pain dans le lait pendant 5 min, puis pressez-la pour bien l'égoutter.

3. Lavez et émincez les champignons. Pelez et hachez les échalotes.

4. Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites revenir les échalotes hachées, puis ajoutez les champignons émincés. Assaisonnez, ajoutez le jus de citron et couvrez.

5. Laissez cuire jusqu'à évaporation de l'eau des champignons, puis ajoutez la crème et laissez de nouveau cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Passez la préparation au hachoir.

6. Hachez les abats de la poule, ajoutez l'œuf, la mie de pain et les champignons à la crème. Farcissez la poule avec ce mélange.

7. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y colorer la poule farcie sur tous ses côtés. Couvrez et faites cuire 1 h 30 dans un four chaud à 170 °C (th. 5-6), en retournant la poule toutes les 15 min.

8. Retirez la poule de la cocotte et découpez-la. Ajoutez un fond d'eau dans la cocotte, faites bouillir 2 min et nappez la poule de ce jus.

Poulet *basquaise*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 50 min

- 1 poulet d'environ 1,3 kg, prêt à cuire et coupé en 8 morceaux
- 100 g de jambon de Bayonne
- 1 kg de tomates mûres
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons
- 1 c. à s. de farine
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

1. Saupoudrez les morceaux de poulet d'un peu de farine. Coupez le jambon en dés.

2. Pelez les oignons et l'ail. Hachez-les grossièrement. Rincez les poivrons, épongez-les et ouvrez-les en deux. Enlevez les graines et les parties blanchâtres. Coupez la chair en gros dés. Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes et pelez-les. Coupez-les en gros morceaux.

3. Laissez chauffer la moitié de l'huile dans une cocotte et faites-y revenir les morceaux de poulet et les dés de jambon. Lorsqu'ils sont bien dorés, versez le vin blanc et ajoutez le bouquet garni. Amenez à ébullition et laissez bouillir sur feu vif, 2 à 3 min. Baissez la source de chaleur et laissez mijoter pendant 20 min.

4. Faites chauffer le reste de l'huile dans une sauteuse et faites-y revenir le hachis d'oignon et d'ail. Ajoutez les poivrons et les tomates. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire pendant 20 min. Versez la fondue de légumes dans la cocotte et poursuivez la cuisson pendant 20 min.

5. Enlevez le bouquet garni et versez les légumes dans un grand plat. Disposez dessus les morceaux de poulet. Servez chaud.

Pounty *auvergnat*

Pour 1 terrine / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 45 min

- 125 g de gorge de porc
- 125 g de poitrine de porc
- 1 poignée de pruneaux dénoyautés
- 3 feuilles de vert de blette
- 1/2 oignon
- 1 œuf
- 1 jaune
- 5 cl de lait
- 5 cl de crème
- 7 g de farine
- 1 poignée de persil plat
- Sel, poivre

1. Lavez le vert de blette et égouttez-le bien. Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Battez l'œuf avec le jaune, le lait et la crème.

2. Coupez la viande en gros dés. Hachez-la avec l'oignon, le persil et le vert de blette. Mélangez bien en incorporant la farine, puis ajoutez le mélange œufs-lait-crème.

3. Assaisonnez la farce, puis versez-la dans la terrine en la remplissant à moitié. Ajoutez une rangée de pruneaux au centre sur toute la longueur, puis recouvrez de farce.

4. Recouvrez la terrine d'un film alimentaire et faites-la cuire au bain-marie dans un four chaud à 150 °C (th. 5) pendant 45 min. Piquez la terrine pour vérifier la cuisson : le couteau doit ressortir propre.

5. Laissez refroidir la terrine pendant 2 h au réfrigérateur, puis démoulez-la et tranchez-la. Passez les tranches 5 min au four et servez.

Salade périgourdine *aux éclats de fruits secs*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 6 min

- 300 g de mesdun
- 1 c. à c. de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 2 c. à s. d'huile de noix
- 4 manchons de canard confits
- 1 magret fumé
- 8 tranches de foie gras
- 4 tomates cerise
- 5 g de noix
- 5 g de noisettes
- 5 g de pignons de pins
- 5 g de raisins secs
- 1 pincée de sel et de poivre

1. Ôtez la graisse des manchons. Posez-les sur un plat et faites-les griller 5 min au four à 200 °C (th. 6-7).

2. Réalisez la vinaigrette : mélangez le sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre. Incorporez petit à petit l'huile de noix. Colorez les tranches de foie gras dans une poêle 1 min de chaque côté.

3. Émincez finement le magret fumé. Concassez les noix et les noisettes. Faites griller les pignons de pin dans une poêle à sec. Mélangez tous les fruits secs.

4. Posez une poignée de mesclun et une tomate cerise sur chaque assiette, arrosez de vinaigrette, puis répartissez les tranches de magret fumé et de foie gras, ainsi que les manchons de canard. Saupoudrez de fruits secs et dégustez.

Terrine *du Berry*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 1 h 30

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 300 g de viande de veau
- 100 g de chair à saucisses
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 5 œufs
- 50 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre

1. Épluchez et hachez l'oignon et les échalotes. Triez, lavez et hachez le persil. Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 8 min. Hachez la viande de veau.

2. Faites revenir l'oignon et les échalotes dans le beurre pendant 3 min, puis ajoutez la viande de veau et la chair à saucisses. Mélangez, couvrez et laissez cuire pendant 20 min. Ajoutez le persil et un œuf entier.

3. Garnissez le fond d'une terrine avec la pâte feuilletée, piquez-la avec une fourchette, remplissez de viande et ajoutez les œufs durs coupés en quartiers. Recouvrez avec la pâte feuilletée et badigeonnez-la avec un jaune d'œuf. Faites cuire dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 1 h. Servez chaud.

Terrine *de foie gras*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 15-20 min

- 2 lobes de foie gras
- 10 cl de vin blanc sec
- 5 cl de porto blanc
- 1 pincée de quatre-épices
- Sel, poivre

1. Laissez le foie gras à température ambiante pendant 30 min, puis enlevez les nervures. Assaisonnez. Mettez-le dans un saladier, ajoutez le vin blanc et le porto et laissez mariner 30 min.

2. Placez les lobes dans une terrine et faites cuire au bain-marie dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 15 à 20 min (il faut que le milieu de la terrine soit tiède au toucher).

3. Posez sur la terrine un morceau de cagette coupé à la dimension de la terrine, placez un poids (un verre d'eau, un bocal de confiture) et laissez refroidir au réfrigérateur. Servez frais.

Terrine de foie gras ▶

Soupe au lard

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 2 h 05

- 450 g de haricots blancs secs
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 poignée de cerfeuil haché
- 15 cl de crème
- 250 g de lard fumé
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

1. Mettez les haricots blancs à tremper dans de l'eau froide pendant 12 h, puis égouttez-les. Pelez et émincez l'oignon. Pelez et hachez l'ail. Détaillez la carotte en petits dés.

2. Faites chauffer une noix de beurre dans une cocotte et faites revenir l'oignon, la carotte et l'ail.

3. Ajoutez les haricots et mouillez avec de l'eau jusqu'à 5 cm au-dessus des ingrédients. Ajoutez le bouquet garni et le lard, assaisonnez, couvrez et laissez cuire 1 h 45.

4. Retirez le lard et le bouquet garni. Taillez le lard en petits dés. Mixez la soupe, puis ajoutez la crème et les dés de lard. Faites bouillir 5 min, servez et saupoudrez de cerfeuil haché.

Tourte à la pintade *et aux pruneaux*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 40 min

- 400 g de pâte feuilletée (2 rouleaux)
- 4 filets de pintade
- 1 branche de romarin
- 150 g de pruneaux dénoyautés
- 100 g de lardons
- 50 g de beurre
- 1 œuf

1. Cuisez les filets de pintade dans une poêle avec le beurre pendant 15 min, puis coupez-les en petits morceaux. Dans la même poêle, faites revenir les lardons pendant 5 min.

2. Hachez les pruneaux, puis mélangez tous les ingrédients et ajoutez quelques feuilles de romarin.

3. Étalez un cercle de pâte, déposez dessus la viande, puis recouvrez le tout d'un nouveau cercle de pâte. Soudez les bords avec du jaune d'œuf et aménagez une petite cheminée.

4. Badigeonnez la tourte avec du jaune d'œuf et cuisez-la immédiatement dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 40 à 45 min.

Tripes *au vin gris*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h 50

- 1 kg de tripes précuites
- 1 oignon
- 15 cl de vin gris
- 30 g de concassé de tomates
- 2 c. à s. de moutarde de Dijon
- 10 cl de crème
- 20 g de farine
- 30 g de beurre coupé en dés
- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- Sel, poivre

1. Coupez les tripes en petits morceaux. Pelez et coupez grossièrement l'oignon. Coupez la carotte en dés.

2. Dans une cocotte, mettez l'oignon, la carotte, les tripes, la moutarde, la farine, le concassé de tomates, le bouquet garni, le beurre et le vin. Assaisonnez et mélangez.

3. Couvrez et mettez la cocotte dans un four chaud à 160 °C (th. 5-6) pendant 1 h 45.

4. Ajoutez la crème et faites bouillir 5 min avant de déguster.

Tripes *à la mode de Caen*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 6 h

- 1 kg de tripes blanchies coupées en cubes de 5 cm
- 1 pied de bœuf
- 1 pied de veau
- 1 kg d'oignons
- 1 kg de carottes
- 1 pomme reinette
- 200 g de blancs de poireaux
- 2 gousses d'ail
- 1 gros bouquet garni
- 1 litre de cidre brut
- 150 g de saindoux
- 1 pincée de quatre-épices
- Sel, poivre

1. Épluchez la pomme, coupez-la en rondelles et tapissez-en le fond d'une tripière avec le saindoux.

2. Pelez et coupez les oignons en rondelles. Pelez les carottes et coupez-les en fines rondelles.

3. Recouvrez les rondelles de pomme avec les oignons et les carottes, la moitié des poireaux, ainsi que les pieds de bœuf et de veau fendus en deux.

4. Ajoutez les tripes, l'ail, le bouquet garni et le poireau restant.

5. Assaisonnez, arrosez avec le cidre, couvrez d'eau, puis fermez la tripière et faites cuire 6 h.

Volaille de Bresse *aux morilles*

Pour 5 personnes / Facile
Préparation : 35 min / Cuisson : 1 h 15

- 1 volaille de Bresse
- 100 g de morilles fraîches
- 2 échalotes
- 1,5 litre de fond de volaille
- 5 cl de vin blanc
- 30 g + 20 g de farine
- 20 g + 1 noix de beurre
- 5 cl de madère
- 1 filet d'huile
- 25 d de crème
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

1. Coupez les morilles en deux et lavez-les rapidement. Pelez et hachez les échalotes.

2. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et faites revenir les échalotes, puis les morilles.

3. Laissez cuire 5 min. Ajoutez le madère et faites cuire 10 min.

4. Coupez la volaille en morceaux, farinez-les, puis faites-les colorer de chaque côté dans une cocotte avec un filet d'huile.

5. Ajoutez les morilles, le vin blanc, le bouquet garni et le fond de volaille à hauteur de la viande. Assaisonnez, couvrez et laissez cuire 45 min.

6. Ôtez les morceaux de volaille et réservez-les. Passez la sauce au chinois en récupérant les morilles.

7. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole et ajoutez 20 g de farine. Remuez bien jusqu'à former un roux.

8. Faites bouillir le jus de cuisson, ajoutez le roux, mélangez bien et laissez bouillir jusqu'à épaississement. Ajoutez la crème et portez à ébullition.

9. Remettez les morceaux de volaille et les morilles dans la sauce. Laissez mijoter 5 min et servez sans attendre.

Biscuit roulé *à la confiture*

Pour 4 personnes / Difficile
Préparation : 30 min / Cuisson : 10-12 min

- 50 g de farine
- 50 g de fécule de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 125 g de sucre
- 4 œufs
- 1/2 c. à c. de levure chimique
- 1/2 pot de confiture (fraises, abricots…)
- 2 cl de kirsch
- Sel

1. Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre et le sel. Mettez la préparation au bain-marie. Battez au fouet afin qu'elle double, voire triple de volume, en devenant onctueuse et de couleur claire.

2. Retirez la pâte du bain-marie et mettez 50 g de beurre à fondre. Versez en pluie la farine tamisée et la fécule. Mélangez à la spatule en bois. Lorsqu'une partie seulement de la farine est incorporée, versez doucement le beurre. Mélangez et finissez d'incorporer la farine, la fécule ainsi que la levure.

3. Mettez sur une plaque à pâtisserie une feuille de papier sulfurisé et beurrez-la. Versez la pâte au milieu du papier et étalez-la à la spatule jusqu'à 2 cm du bord (ou dressez-la à la poche à douille, en faisant des petits boudins tout le long de la feuille en les serrant). Enfournez à 220 °C (th. 7-8) et laissez cuire de 10 à 12 min. Le dessus doit être doré et résistant au doigt. Retournez le biscuit sur un torchon humide.

4. Mélangez la confiture avec le kirsch. Étalez rapidement la confiture sur le biscuit, puis roulez le gâteau sur lui-même. Coupez les extrémités du biscuit en biseau et saupoudrez de sucre glace. Servez frais.

Madeleines

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 8-10 min

- 2 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 125 g de beurre
- 5 g de levure chimique
- 1 c. à c. de vanille liquide
- 1 pincée de sel

1. Dans un saladier, travaillez au fouet les œufs, le sucre et le sel, pour obtenir un mélange mousseux. Faites fondre 100 g de beurre.

2. Ajoutez au mélange mousseux la farine en deux ou trois fois, puis le beurre fondu. Terminez par la levure et la vanille liquide.

3. Beurrez une plaque à madeleines, farinez et enlevez l'excédent. Versez la pâte aux deux tiers et enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 8 à 10 min. Démoulez les madeleines dès la sortie du four, laissez refroidir sur une grille.

Beignets *de pommes*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 5 min

- 125 g de farine
- 1 œuf entier
- 1 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de sucre
- 1/2 verre de lait
- Parfum (calvados)
- 3 pommes reinettes
- 3 c. à s. de sucre en poudre
- 70 g de sucre glace
- 1 pincée de cannelle

1. Mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez l'huile peu à peu et l'œuf. Ajoutez doucement le lait et le calvados, puis travaillez fermement la pâte pour l'obtenir lisse, sans grumeaux. Laissez reposer de 1 à 2 h avant de vous en servir.

2. Pelez les pommes, videz-les et coupez-les en tranches épaisses de 0,5 cm. Saupoudrez-les de sucre et de cannelle.

3. Faites chauffer le bain de friture à 165 °C. Trempez les pommes dans la pâte à beignets, puis plongez-les 2 ou 3 min dans le bain de friture. Retournez-les 1 ou 2 min. Lorsque les beignets vous paraissent suffisamment dorés, mettez-les sur un papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace et servez.

Brioche *vendéenne*

Pour 6 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 40 min

- 500 g de farine tamisée
- 25 g de levure boulangère
- 3 œufs
- 110 g de sucre
- 110 g de beurre mou
- 5 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 1/2 gousse de vanille
- 1 c. à s. de liqueur des Chouans (ou de rhum)
- 1 pincée de sel

1. Faites chauffer le lait avec la demi-gousse de vanille et délayez la levure dedans. Dans un saladier, mettez la farine, le sucre, le sel, le beurre et 2 œufs. Mélangez bien et ajoutez le lait, la crème et la liqueur.

2. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Couvrez-la d'un torchon et laissez gonfler pendant 6 h. Formez des boudins avec la pâte et réalisez une tresse. Laissez encore gonfler 1 h.

3. Battez l'œuf restant avec une goutte d'eau pour réaliser une dorure. Lustrez la tresse avec la dorure et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 40 min. Laissez tiédir et servez.

Brioche vendéenne

Broyés *du Poitou*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

- 200 g de sucre
- 200 g de beurre des Charentes mou
- 450 g de farine
- 1 œuf
- 1 trait d'eau-de-vie (facultatif)
- 1 pincée de gros sel

1. Mélangez le beurre mou avec le sucre, le sel et la farine. Réalisez des galettes de 1 cm d'épaisseur et posez-les dans un plat beurré.

2. Battez l'œuf avec une goutte d'eau et dorez-en les galettes. À l'aide d'une fourchette, faites des dessins sur la pâte.

3. Enfournez dans un four chaud à 190 °C (th. 6-7) pendant 20 min. Dégustez tiède ou froid avec le café.

Bugnes *lyonnaises*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 3 h

- 250 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 60 g de beurre mou
- 25 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf
- 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- Huile pour friture

1. Battez l'œuf avec le jaune, le sel et la fleur d'oranger. Mettez la farine et la levure dans le bol d'un batteur, mélangez et ajoutez 25 g de sucre glace, puis le beurre et enfin le mélange d'œufs.

2. Laissez battre jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajoutez une goutte d'eau si la pâte est trop sèche. Roulez la pâte en boule et étalez-la sur un peu de farine.

3. Taillez des bandes de 3 cm de largeur et retaillez-les en losanges. Incisez le centre des losanges et faites glisser une des pointes dans la fente pour soulever légèrement la pâte.

4. Chauffez votre friteuse à 180 °C et faites cuire les bugnes 3 min. Égouttez-les sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre glace.

Gâteau *à la patate douce*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h

- 800 g patates douces
- 100 g de beurre fondu
- 100 g farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 4 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 10 cl de rhum blanc
- 1 pincée de sel

1. Cassez les œufs dans un saladier et incorporez la farine, la crème, le beurre et le sucre.

2. Épluchez et coupez les patates douces en petits cubes. Faites-les cuire 20 min à la vapeur et passez-les au presse-purée.

3. Ajoutez la purée de patates douces à votre pâte, ainsi que le rhum, le jus de citron vert et le sachet de sucre vanillé.

4. Versez la préparation dans un moule à gâteau préalablement beurré et faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 40 min. Laissez tiédir et démoulez.

Clafoutis *aux cerises*

Pour 1 clafoutis / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

- 800 g de cerises lavées et équeutées
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 130 g de sucre
- 25 cl de lait
- 4 c. à s. d'huile
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

1. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine et la levure. Ajoutez le lait et le sel, incorporez l'huile.

2. Déposez les cerises dans un moule beurré et versez la pâte. Cuisez le clafoutis dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 45 min. Dégustez tiède ou froid.

Gâteau aux noix *et épices*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

- 100 g de noix concassées
- 150 g de raisins secs
- 100 g de noisettes hachées
- 100 g de beurre fondu
- 200 g de sucre roux
- 150 g de farine
- 100 g de flocons d'avoine
- 2 œufs
- 1 c. à c. de quatre-épices
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

1. Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, les épices et les flocons d'avoine.

2. Ajoutez le beurre fondu, les œufs, le sucre, les raisins secs, les noix concassées, les noisettes hachées et mélangez.

3. Versez la pâte dans un moule préalablement beurré et enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min.

4. Laissez refroidir le gâteau aux noix avant de servir.

Croustade *aux pommes*

Pour 8 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 6 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 15 g de beurre

1. Déroulez la pâte feuilletée et déposez un disque sur une plaque.

2. Épluchez, videz et coupez les pommes en tranches fines. Disposez-les sur la pâte et répartissez des dés de beurre et le sucre vanillé dessus.

3. Battez l'œuf avec une goutte d'eau et lustrez les bords de la pâte. Recouvrez avec l'autre disque de pâte en soudant bien les bords. Lustrez le dessus avec la dorure.

4. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pendant 20 min. Servez tiède avec une boule de glace à la vanille.

Far breton

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 35 min

- 20 pruneaux dénoyautés
- 6 œufs
- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 75 cl de lait
- 4 gouttes d'extrait de vanille
- 20 cl de rhum

1. Mélangez les pruneaux avec le rhum et laissez gonfler 5 min. Beurrez un plat et parsemez le fond avec les pruneaux.

2. Mélangez les œufs, le sucre, la farine, le lait, l'extrait de vanille et versez sur les fruits. Faites cuire 35 min dans un four à 180 °C (th. 6). Servez le far breton tiède saupoudré de sucre glace.

Galettes *bretonnes*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 10-12 min

- 150 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 c. à c. de vanille liquide
- 1 pincée de sel

1. Dans un saladier, mettez la farine, le sel et le sucre en fontaine. Faites fondre 80 g de beurre sans coloration. Dans la fontaine, versez le beurre fondu et la vanille. Ajoutez le jaune d'œuf. Mélangez le tout très vite pour avoir une pâte friable. Mettez en boule. Réservez 1 h au frais.

2. Beurrez la plaque à pâtisserie et farinez-la légèrement. Abaissez la pâte sur une épaisseur de 0,5 cm. Découpez à l'emporte-pièce (ou autre), des ronds de 6 cm de diamètre.

3. Avec une fourchette, faites des croisillons sur le dessus. Battez un peu le blanc d'œuf et badigeonnez le dessus. Enfournez à 200 °C et faites cuire de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez refroidir avant de les décoller.

Cannelés *bordelais*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 125 g de farine
- 225 g de sucre
- 15 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 trait de fleur d'oranger

1. Faites bouillir le lait avec la vanille. Battez les œufs avec le jaune, le sucre vanillé et le sucre.

2. Ajoutez la farine et le beurre fondu et mélangez bien.

3. Versez le lait tiède ainsi que la fleur d'oranger et laissez reposer 2 h.

4. Beurrez les moules à cannelés et remplissez-les à moitié avec la pâte.

5. Enfournez pour 5 min à 200 °C (th. 6-7), puis pendant 55 min à 150 °C (th. 5). Laissez refroidir avant de servir.

Douillons *de pommes*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 10 min

- 4 pommes
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de gelée de coings
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 œuf

1. Étalez la pâte feuilletée et réalisez quatre gros carrés de façon à envelopper les pommes.

2. Épluchez les pommes et videz-les à l'aide d'un vide-pomme. Battez l'œuf avec une goutte d'eau pour réaliser de la dorure.

3. Glissez à l'intérieur de chaque pomme une pincée de sucre, une noix de beurre et un peu de gelée de coings.

4. Lustrez les carrés de pâte avec de la dorure et posez une pomme sur chaque carré.

5. Repliez la pâte sur la pomme en soudant bien, puis dorez l'extérieur de la pâte.

6. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pendant 10 à 12 min. Dégustez avec un peu de gelée de coings.

Gâteau *aux mirabelles*

Pour 8 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 45 min

- 200 g de farine
- 250 g de mirabelles au sirop
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 50 d de fromage blanc
- 10 d d'eau-de-vie de mirabelles
- 4 g de levure

1. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez bien. Incorporez le fromage blanc et l'eau-de-vie. Fouettez bien.

3. Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les au mélange en fouettant délicatement.

4. Égouttez bien les mirabelles. Versez la moitié de la pâte dans un moule beurré et fariné, ajoutez les mirabelles, puis terminez par le reste de la pâte.

5. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 45 min. Démoulez, laissez refroidir et dégustez.

Gâteau *champenois*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min

- 150 g de biscuits de Reims
- 3 œufs
- 75 g de beurre mou
- 50 g de sucre
- 50 g d'amandes en poudre
- 4 cl de liqueur de marc de Champagne

1. Pilez les biscuits de Reims en poudre. Mélangez les jaunes d'œufs avec le beurre mou, puis ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, les biscuits et la liqueur.

2. Battez les blancs en neige et incorporez-les au mélange. Versez dans un moule à cake et laissez prendre au réfrigérateur pendant 10 h. Démoulez et dégustez avec une crème anglaise.

Kougelhopf

Pour 8 personnes / Assez facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 45 min

- 250 g de farine
- 40 g de sucre
- 75 g de beurre ramolli
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 10 g de levure boulangère
- 1 poignée de raisins secs
- 3 cl de kirsch
- 15 cl de lait
- Sucre glace

1. Faites tremper les raisins dans le kirsch pendant 5 min. Faites tiédir le lait.

2. Délayez la levure avec un peu de lait. Mélangez bien la farine avec la moitié du lait tiède et la levure, puis laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume.

3. Ajoutez le reste du lait, l'œuf, le sel, le sucre, le beurre et les raisins. Mélangez bien jusqu'à ce que la pâte se décolle du saladier.

4. Laissez la pâte reposer jusqu'à ce qu'elle gonfle. Versez-la dans un moule beurré et laissez-la gonfler jusqu'à ce qu'elle atteigne le haut du moule.

5. Enfournez dans un four chaud à 170 °C (th. 5-6) pendant 45 min. Laissez refroidir, démoulez et saupoudrez de sucre glace.

Poirat *et sa crème poivrée*

Pour 8 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 8 poires Williams
- 3 cl d'eau-de-vie de poires
- 100 g de sucre
- 5 grains de poivre noir concassés
- 25 cl de crème
- 1 œuf

1. Épluchez, videz et émincez les poires. Mettez-les dans un plat creux avec le sucre, l'eau-de-vie et le poivre. Laissez mariner 1 h, puis égouttez les poires et réservez le jus.

2. Étalez les rouleaux de pâte feuilletée et placez l'un deux sur une plaque. Posez les poires au centre.

3. Battez l'œuf avec une goutte d'eau et lustrez les bords de la pâte. Recouvrez de l'autre rond de pâte et soudez les bords.

4. Faites un trou dans la pâte au centre de la tourte. Lustrez avec le restant de dorure, puis enfournez à 200 °C (th. 7) pendant 25 min.

5. Faites réduire le jus de la marinade de moitié, puis ajoutez la crème. Laissez bouillir 2 min.

6. Au moment de servir, versez la sauce dans le trou de la tourte et dégustez tiède.

Tarte *à la bière*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 50 min

- 200 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 150 g de cassonade
- 4 œufs
- 25 cl de bière ambrée
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 50 g de beurre

1. Mélangez la farine, le beurre ramolli, le sucre glace, le jaune d'œuf et la pincée de sel pour obtenir une pâte pas trop travaillée. Formez une boule, emballez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant 1 h.

2. Laissez reposer la pâte à température ambiante durant 20 min, puis étalez-la, piquez-la avec une fourchette et foncez-en un moule beurré piqûres en dessous. Laissez reposer au frais encore 20 min.

3. Étalez uniformément la cassonade sur le fond de tarte et enfournez 10 min à 210 °C (th. 7). Battez les œufs avec la bière et ajoutez la crème. Retirez le moule du four, versez-y la crème aux œufs et parsemez de petits morceaux de beurre.

4. Enfournez de nouveau pour 40 min jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit bien doré. Dégustez juste tiède.

Tarte *à la rhubarbe*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 40 min / Cuisson : 50 min

- 250 g de pâte brisée
- 300 g de côtes de rhubarbe
- 250 g de sucre en poudre
- 1/2 c. à c. de cannelle en poudre
- 30 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

1. Lavez la rhubarbe et enlevez les fils. Coupez-la en petits tronçons. Dans une casserole, avec 200 g de sucre et un peu d'eau, portez à ébullition et faites-les cuire de 6 à 10 min sans couvrir. Égouttez-les.

2. Étalez les deux tiers de la pâte dans un moule beurré. Recouvrez avec la rhubarbe cuite et saupoudrez de cannelle et du sucre restant. Répartissez dessus le beurre en parcelles. Étalez le reste de pâte et coupez des lanières à l'aide d'une roulette dentée. Disposez-les en croisillon.

3. Battez l'œuf et badigeonnez les bandes de pâte. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 40 min. Démoulez à chaud et servez froid.

Teurgoule

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 3 h

- 8 c. à s. de riz rond
- 2 litres de lait
- 50 cl d'eau froide
- 48 morceaux de sucre
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel

1. Faites tremper et gonfler le riz dans 50 cl d'eau froide jusqu'à absorption complète de celle-ci.

2. Faites tiédir le lait dans une casserole à feu doux.

3. Versez-le dans un plat en terre à bords hauts, ajoutez le sucre, le riz, le sel et la cannelle. Mélangez bien.

4. Enfournez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 1 h 30.

5. Baissez la température à 150 °C (th. 5) et prolongez la cuisson 1 h 30 sans couvrir.

6. La teurgoule est cuite lorsque sa croûte est très colorée. Servez tiède ou froid.

Tarte au sucre *du Nord*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 30 min

- 250 g de farine
- 1 œuf
- 125 g de beurre mou
- 10 cl de lait
- 10 g de levure de boulanger
- 10 g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour l'appareil au sucre :

- 125 g de vergeoise blonde
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl de crème
- 30 g de beurre

1. Faites tiédir le lait avec le sucre et diluez-y la levure. Dans un saladier, mettez la farine avec le beurre mou coupé en morceaux, l'œuf et le sel. Ajoutez le mélange lait-levure et malaxez avec les doigts jusqu'à ce que vous puissiez réaliser une boule.

2. Laissez lever la pâte à température ambiante pendant 1 h. Étalez-la avec un rouleau à pâtisserie. Déposez la pâte dans un moule à tarte haut beurré. Laissez lever la pâte pendant 2 h toujours à température ambiante. Saupoudrez la pâte de vergeoise blonde.

3. Mélangez le jaune d'œuf avec la crème et versez-le tout sur la vergeoise. Ajoutez les parcelles de beurre par-dessus. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 30 min environ. Dégustez-la légèrement tiède.

Tarte au fromage blanc *et au kirsch*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

- 1 rouleau de pâte brisée
- 500 g de fromage blanc
- 10 cl de crème
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 15 g de fécule de maïs
- 2 cl de kirsch
- 1 noix de beurre

1. Déroulez la pâte brisée et garnissez-en un moule à tarte beurré. Piquez-la, puis posez dessus une feuille de papier d'aluminium et des légumes secs. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pendant 10 min.

2. Retirez les légumes secs ainsi que la feuille d'aluminium et laissez refroidir la pâte.

3. Fouettez les œufs avec le kirsch et le sucre, puis ajoutez la fécule de maïs, le fromage blanc et la crème. Mélangez bien.

4. Versez la préparation sur le fond de pâte et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 min. Laissez refroidir avant de servir.

Index

Aligot, 19.
Artichauts à la barigoule, 4.
Artichauts farcis au brocciu, 5.
Baeckoffe, 46.
Beignets de pommes, 80.
Biscuit roulé à la confiture, 78.
Bouillabaisse, 32.
Bourride, 33.
Brandade de morue à la nîmoise, 34.
Brioche vendéenne, 80.
Broyés du Poitou, 82.
Bugnes lyonnaises, 83.
Cannelés bordelais, 87.
Carbonade de bœuf, 48.
Carottes Vichy, 6.
Cassoulet, 49.
Cervelle de canut, 22.
Choucroute, 51.
Civet de sanglier, 52.
Clafoutis aux cerises, 84.
Confit de canard, 47.
Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise, 36.
Croustade aux pommes, 85.
Crozets au beaufort, 13.
Daube d'Avignon, 54.
Dorade à la basquaise, 38.
Douillons de pommes, 88.
Éclade, 41.
Émincé de lapin à la moutarde à l'ancienne, 56.
Encornets à la niçoise, 35.
Endives au jambon, 9.
Escargots de bourgogne au chablis, 45.
Faisandeau au chou à l'étouffée, 54.
Far breton, 86.
Farci poitevin, 9.
Flammenküche, 12.
Fondue savoyarde, 30.
Galettes bretonnes, 86.
Gâteau à la patate douce, 84.
Gâteau aux mirabelles, 89.
Gâteau aux noix et épices, 85.
Gâteau champenois, 89.
Gigot d'agneau à la languedocienne, 51.
Gnocchi à la niçoise, 10.
Gratin dauphinois, 10.
Gratin de blettes au brousse, 7.
Gratinée à l'oignon, 13.
Huîtres au pineau des Charentes, 39.
Joues de bœuf en cocotte, 53.
Kougelhopf, 90.
La godaille, 40.
Longe de porc rôtie à la lorraine, 57.
Madeleines, 79.
Mojettes à la charentaise, 14.
Mouclade des boucholeurs, 36.
Navarin printanier, 59.
Oie rôtie tout simplement, 58.
Palette de porc aux lentilles, 60.
Pan bagnat, 25.
Pâté bourbonnais, 23.
Petits artichauts crus au sel de Guérande, 6.
Pieds de porc panés à la moutarde, 61.
Pipérade, 26.
Pirot, 61.
Pissaladière, 20.
Poirat et sa crème poivrée, 91.
Pot-au-feu, 64.
Potée auvergnate, 65.
Poule au pot, 62.
Poule faisane farcie aux champignons des bois, 66.
Poulet basquaise, 67.
Pounty auvergnat, 68.
Quenelles de brochet sauce Nantua, 44.
Quiche lorraine, 20.
Raclette, 19.
Ratatouille niçoise, 15.
Salade de lentilles au lard, 22.
Salade niçoise, 24.
Salade périgourdine aux éclats de fruits secs, 69.
Sardines à l'escabèche, 42.
Socca, 17.
Soupe au lard, 72.
Soupe au pistou, 16.
Tapenade, 26.
Tarte à la bière, 92.
Tarte à la rhubarbe, 93.
Tarte au fromage blanc et au kirsch, 95.
Tarte au sucre du Nord, 94.
Tartiflette, 28.
Terrine de foie gras, 70.
Terrine du Berry, 70.
Teurgoule, 93.
Tourin blanchi, 29.
Tourte à la pintade et aux pruneaux, 73.
Tourte aux blettes, 31.
Tripes à la mode de Caen, 75.
Tripes au vin gris, 74.
Velouté de cresson, 30.
Volaille de Bresse aux morilles, 77.
Waterzoï de poissons, 43.

Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise

COOKING Time

Coquilles Saint-Jacques
à la honfleuraise

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 15 cl de crème
- 5 cl de calvados
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pomme
- 1 blanc de poireau émincé
- 30 g de beurre
- 1 pincée de persil haché
- Sel, poivre

1. Récupérez les noix et le corail des Saint-Jacques. Nettoyez 4 demi-coquilles. Épluchez, videz et coupez la pomme en petits dés.

2. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et ajoutez le poireau émincé. Assaisonnez, puis ajoutez la pomme et laissez cuire à couvert pendant 5 min. Versez dans les coquilles Saint-Jacques.

3. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites colorer les noix et le corail 1 min de chaque côté. Déposez-les sur le poireau.

4. Versez le calvados dans la poêle, puis la crème et le persil. Assaisonnez et faites bouillir 2 min. Nappez-en les Saint-Jacques et faites cuire 5 min au four à 190 °C (th. 6-7).

Dans la même collection :

✳ Apéros dînatoires ✳ Cocottes et terrines ✳ Confitures, compotes et liqueurs ✳ Macarons et petites douceurs ✳ Mini-cakes, cupcakes, madeleines ✳ Plancha ✳ Recettes à petits prix ✳ Recettes du potager ✳ Tajines et recettes du Maroc ✳ Tout chocolat ✳ Yaourts et crèmes maison

3 € Prix France TTC
C02287
ISBN : 978-2-8160-0127-3

Crédits photos : P. Anckelé/Nazure.